Berne, le 25.04.2019, communiqué de presse

Position de FROMARTE, Artisans suisses du fromage, sur le standard sectoriel pour le lait durable suisse

Le comité central de FROMARTE s'est penché sur l'introduction du standard sectoriel pour le lait durable suisse et a défini sa position à ce sujet. FROMARTE voit l'introduction de ce nouveau standard d'un œil positif, mais uniquement dans des conditions clairement définies.

Décision d'introduire un standard sectoriel pour le lait durable suisse

Le 6 septembre 2018, l'IP Lait a décidé d'introduire un standard sectoriel pour le lait durable suisse le 1er juillet prochain. Ce standard comporte dix exigences devant obligatoirement être remplies ainsi qu'au moins deux exigences supplémentaires en matière d'affouragement et de bien-être animal ainsi que dans d'autres domaines. Selon la décision de l'IP Lait, les fournisseurs de lait remplissant les exigences devaient recevoir un supplément de « durabilité » de 2 centimes par kg de lait de centrale (non transformé en fromage), supplément figurant clairement sur le décompte de la paie du lait, et ce dans les trois segments.

Recommandation initiale de FROMARTE pour le lait de fromagerie

Suite à la décision de l'IP Lait, le comité central de FROMARTE s'est penché sur l'introduction du nouveau standard. Afin que la branche laitière reste unie, il a décidé de soutenir la décision de l'IP Lait et a recommandé d'introduire également ce standard pour le lait de fromagerie, soit le lait de non-ensilage, le 1er juillet 2019.

Le comité central de FROMARTE a aussi recommandé à ses membres de verser le supplément de durabilité de 2 ct/kg de lait pour le lait transformé en fromage remplissant les exigences du standard, mais uniquement à condition que les prix du fromage, y compris une amélioration adéquate de la marge de la transformation laitière, puissent être adaptés sur le marché. Rappelons que de telles adaptations de prix sont décidées par les interprofessions fromagères pour les variétés traditionnelles et fixées entres les partenaires contractuels pour les autres fromages.

Changement de contexte

A sa séance du 3 avril dernier, le comité de l'IP Lait a pris des décisions supplémentaires en vue de l'introduction du standard sectoriel. Contrairement à la décision de septembre 2018, il est à présent prévu d'introduire le standard le 1er septembre. En outre, le supplément de durabilité a été adapté. Il s'élève à 3 centimes par kg de lait de centrale et concerne uniquement le segment A. Ce supplément doit se refléter explicitement dans le système du prix indicatif. Notons encore que les opinions de certaines personnes et organisations, notamment dans les rangs des producteurs de lait, divergent concernant la définition des termes « lait de centrale », « lait de fromagerie industrielle » et « lait de fromagerie artisanale ».

Réévaluation de la position de FROMARTE sur le standard sectoriel pour le lait durable suisse

FROMARTE a sondé les interprofessions fromagères ainsi que les acteurs du marché en Suisse et à l'étranger concernant d'éventuelles adaptations de prix. Sur la base de ce sondage et vu le changement de contexte pour l'introduction du standard sectoriel, le comité central de FROMARTE a réévalué la situation.

Les retours d'information des interprofessions fromagères et des acteurs du marché montrent qu'une augmentation du prix du fromage en faveur d'un supplément de durabilité n'est pas réalisable pour le moment, ni en Suisse, ni à l'exportation. FROMARTE rappelle que les adaptations de prix des fromages sont décidées par les interprofessions fromagères et par les partenaires du marché et non pas par l'IP lait.

Le comité central de FROMARTE estime toujours que l'introduction du standard sectoriel pour le lait durable suisse est une bonne chose, mais rappelle que ses membres paient un prix nettement plus élevé pour le lait de fromagerie (en moyenne 71 centimes par kg) et que la durabilité est déjà contenue dans le prix de ce

dernier. De plus, les fromages suisses sont commercialisés depuis des années avec les arguments du « tapis vert » (durabilité), en plus de la mise en avant des traditions vivantes, et ce tant en Suisse qu'à l'exportation. Vu la situation du marché du fromage, FROMARTE ne voit pas de possibilité pour verser un supplément de durabilité pour le lait de fromagerie.

Si aucun accord ne peut être trouvé sur la définition des termes « lait de centrale », « lait de fromagerie industrielle » et « lait de fromagerie artisanale », FROMARTE n'aura d'autre choix que de rejeter l'introduction du standard sectoriel pour le lait durable suisse, avec un supplément de durabilité de 3 centimes par kg de lait de centrale A, à l'assemblée des délégués de l'IP Lait du 2 mai.

Information pour les rédactions :

Vous obtiendrez des renseignements supplémentaires auprès du président de FROMARTE, Hans Aschwanden (076 548 29 73 ou hans.aschwanden@bergkaese.ch), et du directeur de FROMARTE, Jacques Gygax (079 209 41 49 ou jacques.gygax@fromarte.ch).

FROMARTE, Artisans suisses du fromage, défend les intérêts de près de 500 fromageries artisanales. L'organisation faîtière regroupe environ un tiers de la transformation de lait, deux tiers de la production fromagère et 80% des exportations de fromage.